ALTO-SHAAM®

Meuble chauffant de rôtisserie

ecosmart™

ILLUSTRÉ AVEC OPTION « PASSERELE »

Modèles:

AR-7H

COMMANDE MANUELLE

AR-7H

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- INSTALLATION
- FONCTIONNEMENT
- ENTRETIEN

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ETATS-UNIS

MN-28954 (FR) • 03/09

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

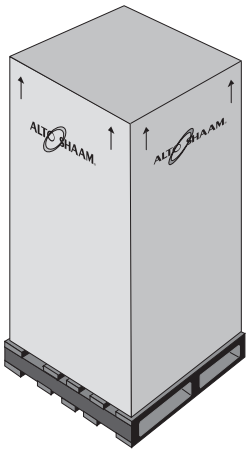
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et /ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

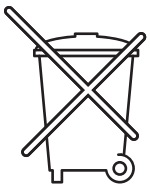
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION

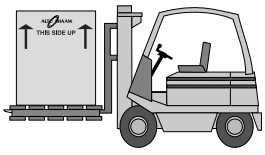
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

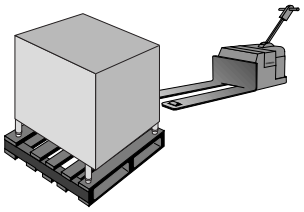
DANGER

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

INSTALLATION SUR SITE

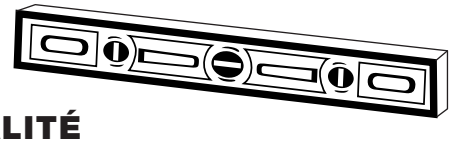
Afin de maintenir les normes établies de la National Sanitation Foundation, tous les modèles stationnaires de plancher doivent être scellés au plancher avec un R.T.V. ou du silastic satisfaisant aux exigences N.S.F. ou avoir un dégagement non obstrué de 152 mm sous l'unité.





1. La rôtissoire doit être installée sur une surface non combustible et doit être à plat.
2. **NE PAS** installer le four dans un endroit où il pourrait être en contact avec de la vapeur, de la graisse, un égouttement d'eau, des températures élevées ou toute autre condition défavorable.
3. Pour des raisons de sécurité et de commodité, la rôtissoire doit être installée dans un lieu permettant un accès facile aux commandes et elle doit être positionnée à une hauteur sûre et pratique permettant de charger et de décharger facilement les produits chauds.
4. Celle-ci doit être dégagée de toute obstruction pouvant entraver l'accès du personnel chargé de l'entretien ou du service.
5. Le meuble chauffant peut être empilé sur un autre meuble chauffant ou un four de rôtisserie assorti. Vous trouverez des instructions complètes à ce sujet dans le présent manuel.

Un certain nombre de réglages doivent être réalisés lors de l'installation initiale et de la mise en route. Il est important que ceux-ci soient effectués par un technicien agréé. La responsabilité des réglages d'installation et de mise en route incombe au vendeur ou à l'utilisateur. Figurent notamment parmi ces réglages : le calibrage du thermostat, le réglage des portes, la mise à niveau horizontale, le raccordement électrique et l'installation des roulettes ou pieds en option.



HORIZONTALITÉ

Mettre le four à niveau horizontal latéralement puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle d'air.

Nous recommandons de contrôler régulièrement que le four est bien horizontal pour s'assurer qu'il n'y a pas eu de modification au niveau du sol ou du déplacement du four.

REMARQUE : Dans l'éventualité où ce four ne serait pas correctement mis à niveau, cela pourrait provoquer un mauvais fonctionnement.

ESPACE MINIMUM REQUIS

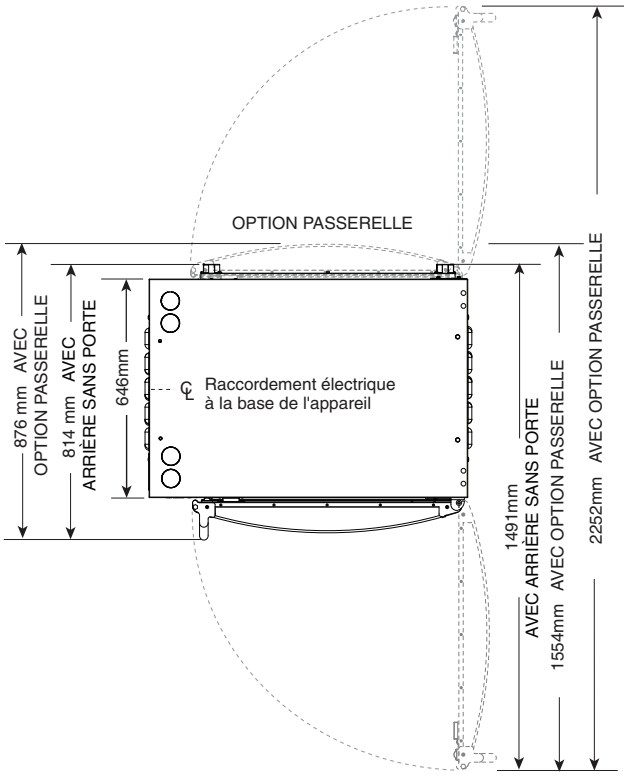
Un espace d'au moins 152 mm doit être laissé à l'arrière et sur les côtés de la rôtissoire. La garantie deviendra nulle et inapplicable si ces exigences ne sont pas remplies.

INSTALLATION

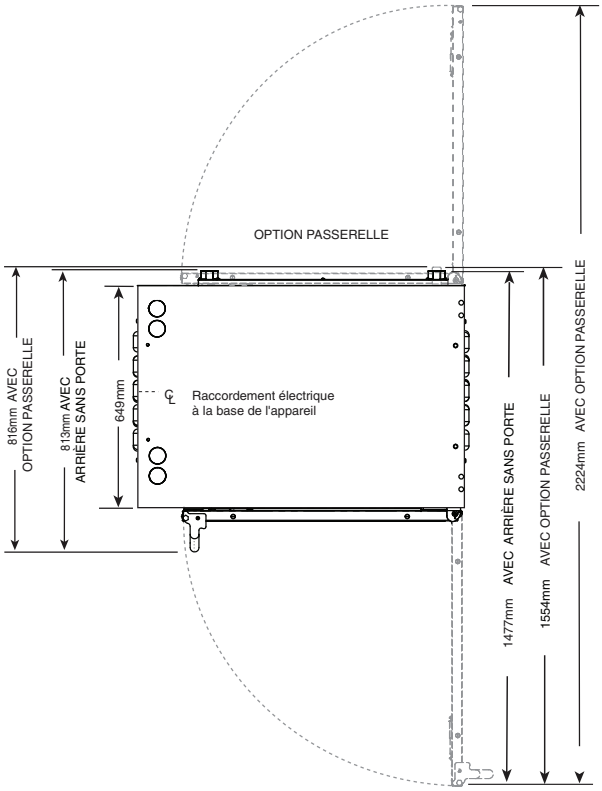
INSTALLATION SUR SITE

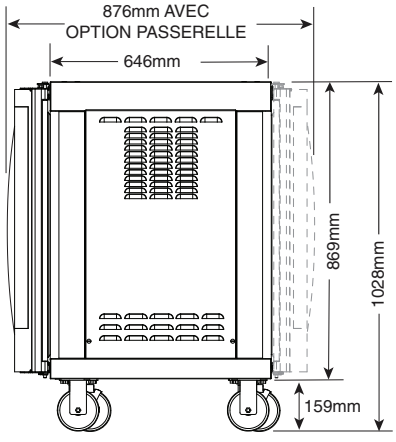
AR-7H

PORTE VITRÉE INCURVÉE À BATTANT DOUBLE

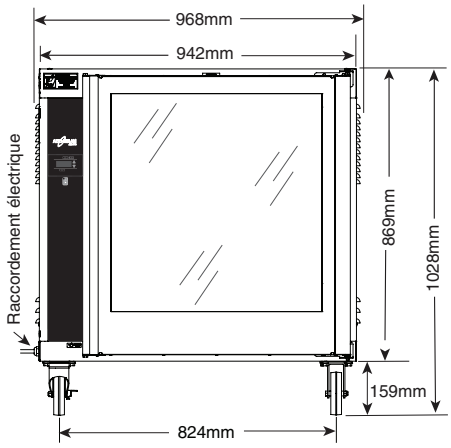

OPTION PASSERELLE
876 mm AVEC OPTION PASSERELLE
814 mm AVEC ARRIÈRE SANS PORTE
646mm
Raccordement électrique à la base de l'appareil
1491mm AVEC ARRIÈRE SANS PORTE
1554mm AVEC OPTION PASSERELLE
2252mm AVEC OPTION PASSERELLE

PORTE VITRÉE PLANE À BATTANT SIMPLE

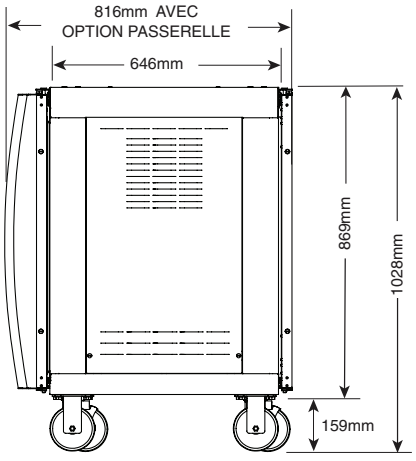

OPTION PASSERELLE
816mm AVEC OPTION PASSERELLE
813mm AVEC ARRIÈRE SANS PORTE
649mm
Raccordement électrique à la base de l'appareil
1477mm AVEC ARRIÈRE SANS PORTE
1554mm AVEC OPTION PASSERELLE
2224mm AVEC OPTION PASSERELLE



VUE DE CÔTÉ



VUE DE FACE



VUE DE CÔTÉ

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être installé par un technicien agrée et correctement mis à la masse, conformément au Code électrique national et aux codes locaux en vigueur.

DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

Branchez l'appareil UNIQUEMENT dans une prise femelle correctement reliée à la terre, en le positionnant de façon à permettre un accès facile en cas d'urgence. Un arc électrique est susceptible d'apparaître lors de la mise sous tension ou hors tension de l'appareil sauf si toutes les commandes sont dans la position "OFF".

Une configuration de connecteur ou de prise femelle doit être installée par un électricien agréé conformément aux codes électriques locaux en vigueur.

Une f ois que le câblage et le raccordement à l'alimentation ont été réalisés, mettre l'interrupteur principal sur la position "ON". **L'interrupteur principal peut être laissé en position "ON" pour l'usage quotidien, mais doit être placé en position "OFF" lors des opérations de nettoyage, d'entretien ou de réparation de la rôtissoire.**

CONCERNANT LES UNITÉS STANDARD INTERNATIONALES :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon électrique avec connecteur mâle, un système de coupure approuvé par les pays omnipolaires avec une séparation de contact d'au moins 3 mm pour chacune des bornes doit être incorporé dans le branchement permanent pour la coupure. Lors de l'utilisation d'un cordon sans connecteur mâle, le conducteur vert/jaune doit être relié au terminal qui est marqué du symbole de mise à la terre. Si un connecteur mâle est utilisé, la prise de courant doit être facilement accessible. Si le cordon doit être remplacé, utilisez un cordon similaire disponible auprès du revendeur.

Pour les appareils 230 V : Pour éviter un risque de choc électrique entre l'appareil et d'autres appareils ou des pièces métalliques situés à proximité, un plot de connexion-égalisation est fourni. Une pince de mise au potentiel d'égalisation doit être reliée à ce plot et aux autres appareils/pièces metalliques pour fournir une protection suffisante contre la différence de potentiel. Le terminal contient le symbole suivant.

ÉLECTRIQUE

TENSION V		PHASE	FRÉQ./HZ	A	KW		
120		1	50/60	15,0	1,8	NEMA 5-20P 20A, 125V PRISE	
208-240V	À 208	1	50/60	8,5	1,8	NEMA 6-15P 15A, 250V PRISE	
	À 240	1	50/60	9,5	2,3	NEMA 6-15P 15A, 250V PRISE	
230		3	50/60	9,0	2,1	CEE 7/7 220-230V PRISE	

⚠ DANGER

LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

INSTALLATION

COMBINAISONS D'EMPILEMENT ET CONDITIONS DE MONTAGE

COMBINAISONS D'EMPILEMENT (INSTALLÉE EN USINE)

Du support correspondant **AR-7H** *au-dessus* du support correspondant **AR-7H**

Pour l'utilisation aux Etats-Unis, l'unité requière l'ensemble de pattes de 152 mm **5001414** ou les roues de 127 mm **4007** ainsi que le kit de superposition ***5009711***. Pour les montages hors des Etats-Unis, on utilisera des pieds de 152 mm avec pieds à bride **5001761** fixés au sol.

[HAUTEUR TOTALE: 1953mm]

Rôtissoire **AR-7E** au-dessus du support correspondant **AR-7H**

Pour l'utilisation aux Etats-Unis, l'unité requière l'ensemble de pattes de 152 mm **5001414** ou les roues de 127 mm **4007** ainsi que le kit de superposition (**5008787**, **5008948** ou **5008922** – dépendant du voltage – voir la page 9) Pour les montages hors des Etats-Unis, on utilisera des pieds de 152 mm avec pieds à bride **5001761** fixés au sol.

[HAUTEUR TOTALE: 1953mm]

Hotte sans évacuation **AR-7VH** *au-dessus* de la rôtissoire **AR-7E** *au-dessus* du support correspondant **AR-7H** (installée en usine)

Requiert des pieds de 152 mm avec pieds à bride **5001761** fixés au sol.

[HAUTEUR TOTALE: 2307mm]

ATTENTION

LES MONTAGES EN EMPILEMENT HORS DU TERRIROIRE DES ETATS-UNIS IMPLIQUENT L'UTILIS ATION DE PIEDS A BRIDE ET DOIVENT ETRE FIXES AU SOL.

ATTENTION

VEILLER A BIEN FIXER

CHACUN DES QUATRE TROUS

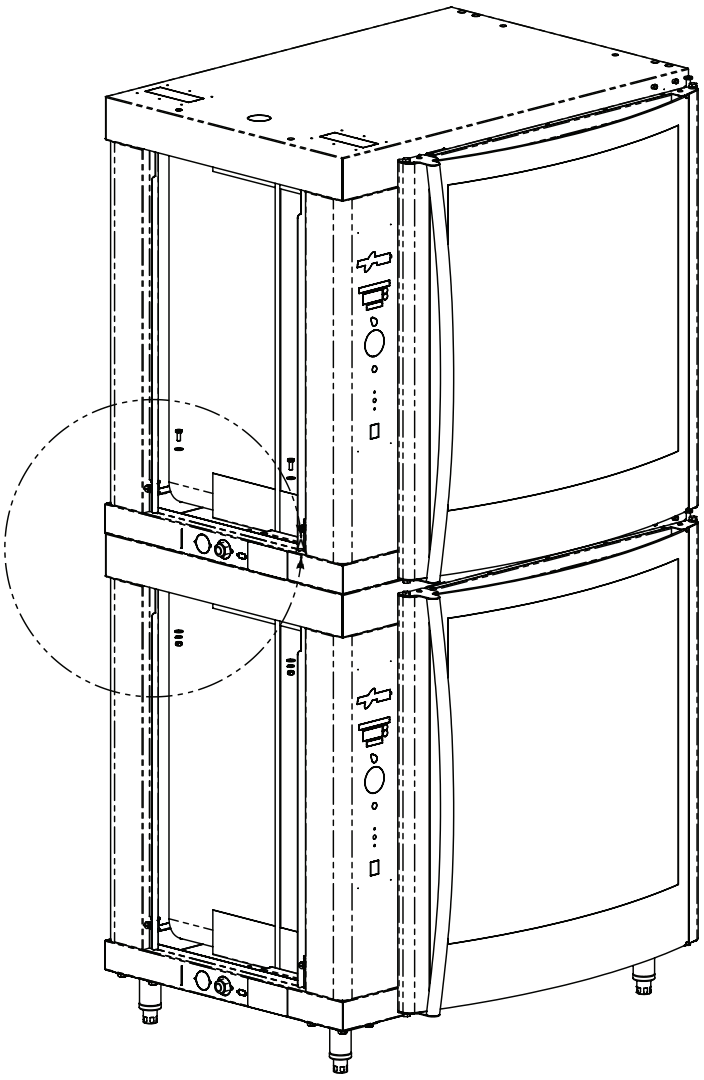
INSTRUCTIONS POUR L'EMPILEMENT

Le meuble chauffant peut être empilé avec un autre meuble chauffant identique ou un four de rôtisserie assorti soit sur le haut soit sur le bas.

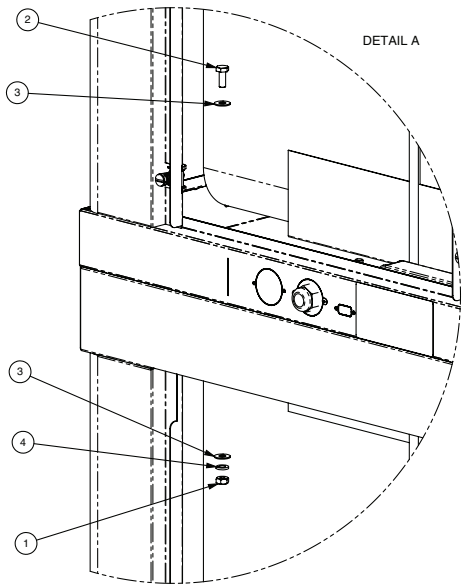
La pose d'une rôtissoire sur un meuble chauffant assorti ou un meuble chauffant nécessite uniquement des vis, des rondelles-freins et des écrous. Une visserie additionnelle pour la superposition est nécessaire pour toutes les autres combinaisons (voir page précédente).

Tous les trous de fixation sont préperforés. Si le four de rôtisserie est positionné dans le bas d'une configuration superposée, s'assurer que le four se trouve sur une surface non combustible. L'ensemble superposé combiné nécessite également un dégagement minimum de 152 mm sur l'arrière et les deux côtés.

1. Déposer les panneaux d'accès des deux appareils.
2. Avec précaution, soulever l'appareil du haut et le mettre en place en l'alignant avec l'appareil du bas.
3. Sécuriser les unités ensemble en insérant une vis à tête hexagonale, une rondelle plate et une rondelle-frein dans chaque trou de l'unité supérieure et les visser dans les inserts prévus sur le dessus de l'unité inférieure. Serrer fermement les quatre vis.
4. Remonter les panneaux d'accès des deux appareils



ENSEMBLE SUPERPOSÉ DE MEUBLES CHAUFFANTS **AR-7H** SUR **AR-7H (5009711)**



CODE D'ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	QTÉ
1	NU-2437	ÉCROU, 1/4-20 HEX INOX	4
2	SC-27385	VIS, 1/4-20 X ¾ PO LG TÊTE HEX	4
3	WS-22094	RONDELLE, 1/4 PO, PLATE , 5/8 DIA EXT 18-8 SS	8
4	WS-2294	RONDELLE FREIN, 1/4 PO	4

INSTALLATION

AR-7H — OPTIONS ET ACCESSOIRES

DESCRIPTION		NUMÉRO DE PIÈCE
OPTIONS DES PORTES	PORTE VITRÉE PLANE À BATTANT SIMPLE AVEC POIGNÉE	5009591
	PORTE VITRÉE PLANE À BATTANT SIMPLE SANS POIGNÉE	5009815
POIGNÉE DE PORTE	SUR LE CÔTÉ SANS LES COMMANDES	HD-26900
KIT D'OPTION DE COMMANDE	POUR DOCUMENTATION DE LOGICIEL	5000886
OPTIONS RÉSEAU HACCP	DOCUMENTATION HACCP	VOIR LES RÉFÉRENCES DES PIÈCES CORRESPONDANTES DANS LA SPÉCIFICATION HACCP N°9015.
	HACCP AVEC GESTION DE CUISINE	
PIEDS	MONTAGE, 152 mm	5001414
	MONTAGE, PIEDS À BRIDE, 152 mm (REQUIS POUR LA SUPERPOSITION D'APPAREILS)	5001761
ENSEMBLE D'EMPILEMENT	AR-7H AU-DESSUS AR-7H	5009711
(INSTALLÉE EN USINE)	AR-7E AU-DESSUS AR-7H (208-240V, 1PH)	5008787
	AR-7E AU-DESSUS AR-7H (208-240V, 3PH)	5008948
	AR-7E AU-DESSUS AR-7H (380-415V)	5008922
GRILLE	CHROME	SH-2851
	ACIER INOXYDABLE	SH-24720
SUPPORTS, ACIER INOXYDABLE	AVEC TABLETTE DE RANGEMENT	FR-26550
	OUVERT (AR-7H SUR 750-S OU 6•10ESIN)	5002058

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

MISE EN MARCHE

1. Cet appareil doit être installé sur une surface nivelée mais NE doit PAS être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, des hautes températures ou de toute autre nuisance grave.

2. Avant la premiére utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'unité à l'aide d'un chiffon humide et propre ainsi qu'une solution savonneuse douce. Rincer soigneusement.

3. Nettoyer et installer les porte-grille latéraux du buffet. Positionner les grilles avec l'extrémité incurvé vers le haut et vers l'arrière de l'unité

4. Il convient de se familiariser avec le fonctionnement des commandes avant d'utiliser l'unité. Lire ce manuel avec attention et le conserver pour consultation ultérieure.

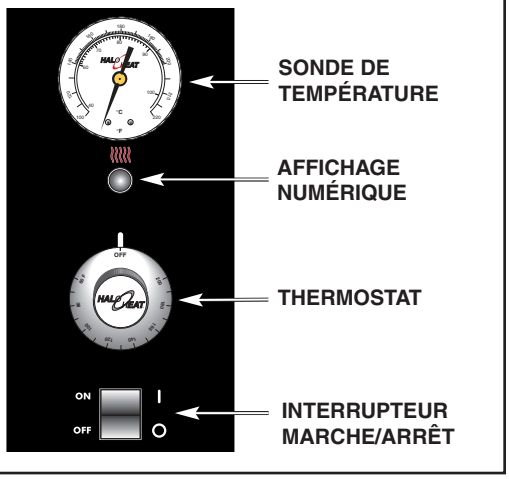
DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

IDENTIFICATION DE COMMANDE MANUELLE



PROCÉDURE DE CHAUFFAGE

1. **PRÉCHAUFFER À 93 °C (200 °F) PENDANT 30 MINUTES.** Lorsque le thermostat est tourné dans le sens des aiguilles d'une montre en position ON (MARCHE), le voyant s'allume et reste allumé tant que l'unité a besoin de chaleur. Prévoir un minimum de 30 minutes de préchauffage avant de placer les aliments dans le buffet chauffant. Fermer les évents à l'intérieur de la porte permettra d'accélérer le processus. Le voyant s'éteint au bout d'approximativement 30 minutes, ou lorsque la température de l'air dans l'unité atteint la température établie par l'opérateur.
2. **CHARGER LE BUFFET D'ALIMENTS CHAUDS UNIQUEMENT.** Charger le buffet d'aliments chauds uniquement. L'objet du buffet chauffant est de maintenir les aliments à de bonnes températures de service. Ne placer que des aliments chauds dans le buffet. Avant de charger le buffet d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits ont atteint une température interne en 60 à 71 °C (140 à 160 °F). Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans le buffet chauffant.
3. **RÉGLER LE THERMOSTAT À 71 °C (160 °F).** S'assurer que la porte du buffet est correctement fermée et régler le thermostat à 71 C (160 °F). **CES RÉGLAGES NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT DÉFINITIFS**

   La bonne plage de température pour les aliments maintenus au chaud dépend du type et de la quantité du produit. Lors du maintien d'aliments pendant des durées prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque plat au thermomètre alimentaire pour assurer un maintien dans la bonne plage de température.

SÉQUENCE THERMOSTAT/VEILLEUSE

Lorsque le thermostat est allumé MARCHE, le voyant indique l'état d'alimentation MARCHE/ARRÊT du câble chauffant et, par conséquent, la succession de cycles de l'armoire alors qu'il maintient la température de cavité composée. Si ce voyant ne s'allume pas après une mise en marche normale, la source d'alimentation principale, le thermostat et/ou le voyant doivent être contrôlés. Si l'armoire chauffante ne maintient pas la température telle que composée, l'étalonnage du thermostat doit être contrôlée. Si l'armoire chauffante ne réussit pas à chauffer ou chauffe continuellement avec le thermostat « OFF » (ARRÊT), le bon fonctionnement du thermostat doit être initialement contrôlé. Si ces articles sont contrôlés et qu'ils sont en bon état, il faut effectuer un contrôle de la continuité et de la résistance du câble chauffant. VOIR SCHÉMA DE CIRCUIT.

ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT

Le thermostat est étalonné par précision à l'usine. Normalement, aucun réglage ni étalonnage ne sont nécessaires à moins que le thermostat ait été manipulé sans précaution en transit, modifié ou abusé en service. Un thermostat avec un bulbe thermostatique fonctionne sur pression hydraulique et, par conséquent, toute déformation du bulbe provoque un changement de son volume et altère la précision de l'étalonnage du thermostat.

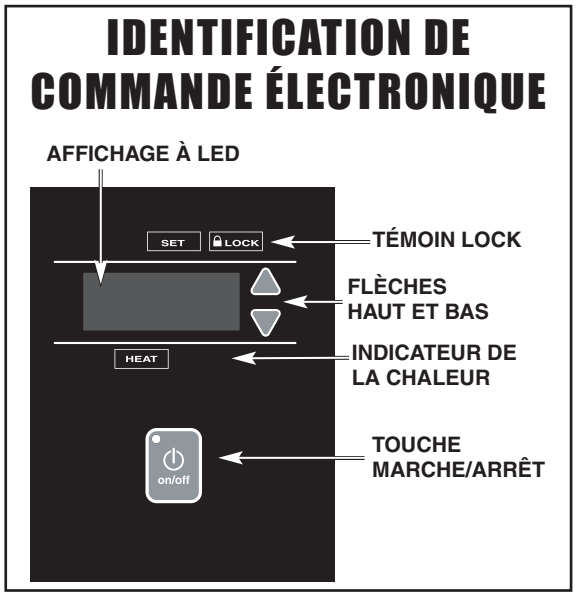
Contrôler ou étalonner un thermostat en mettant un indicateur thermique de qualité dans le centre d'une cavité de maintien vide. **NE PAS ÉTALONNER AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS L'ARMOIRE.** Le thermostat doit être réglé à 71°C (160°F), et doit pouvoir sestabiliser à ce réglage pendant au moins une heure. Après stabilisation de la température, le centre de balance thermique de la température ambiante dans l'armoire doit coïncider approximativement avec le réglage du thermostat.

Si un étalonnage est nécessaire, la vis d'étalonnage doit être réglée avec beaucoup de soin. La vis d'étalonnage du thermostat se trouve dans l'arbre du cadran du thermostat. L'arbre étant maintenu stationnaire, un mouvement dans le sens des aiguilles d'une montre de la vis d'étalonnage diminue considérablement le réglage du thermostat. Un mouvement inverse, soit dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, augmente considérablement le réglage du thermostat. Après obtention de la mise en cycle désirée du thermostat, la vis d'étalonnage doit être scellée. Mettre quelques gouttes du produit de scellement pour émail directement sur la vis d'étalonnage.

(DU VERNIS À ONGLES ROUGE OU ÉQUIVALENT EST ACCEPTABLE.)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IDENTIFICATION DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE



PROCÉDURE DE CHAUFFAGE

1. PRÉCHAUFFER À 93 °C (200 °F) PENDANT 30 MINUTES.

Appuyer sur la touche ON (MARCHE) et régler la température à 93 C (200 °F) en utilisant les touches fléchées VERS LE HAUT/BAS. Prévoir un minimum de 30 minutes de préchauffage avant de placer les aliments dans le buffet chauffant. Fermer les évents à l'intérieur de la porte permettra d'accélérer le processus de préchauffage. Le voyant de chaleur DEL s'éteint au bout d'approximativement 30 minutes de préchauffage, ou lorsque la température de l'air dans l'unité atteint la température établie par l'opérateur. Le voyant de réglage s'allume dès que la température est réglée ou reréglée.

2. NE CHARGER QUE DES ALIMENTS CHAUDS

L'objet du buffet chauffant est de maintenir les aliments à une bonne température de service. Ne placer que des aliments chauds dans le buffet. Avant de charger le buffet d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits ont atteint une température interne en 60 à 71 °C (140 à 160 °F). Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans le buffet chauffant.

3. RÉGLER LA COMMANDE À 71 °C (160 °F).

S'assurer que la porte du buffet est correctement fermée et régler à 71 °C (160 °F) en utilisant les touches fléchées VERS LE HAUT/BAS. CES RÉGLAGES NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT DÉFINITIFS. La bonne plage de température ainsi que l'ouverture ou la fermeture des évents de porte dépendent du type et de la quantité de produit. Lors du maintien d'aliments pendant des durées prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque plat au thermomètre alimentaire pour assurer un maintien dans la bonne plage de température de 60 à 71 °C (140 à 160 °F).

TOUCHE MARCHE/ARRÊT

Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) une fois et le voyant d'alimentation s'allume. Appuyer sur la touche on/off (marche/arrêt) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'affichage à DEL s'éteigne (au moins trois secondes) et que le voyant d'alimentation s'éteigne.

TOUCHE FLÈCHES HAUT ET BAS

Les touches fléchées vers le haut et le bas sont utilisées pour toute une gamme de réglages lors de la sélection de la température de maintien. Si une touche fléchée est appuyée et relâchée, l'affichage indiquera la température de consigne actuelle pendant deux secondes. Si une touche fléchée est maintenue (au moins huit secondes), la valeur changera à un taux rapide. Si la touche fléchée est appuyée et relâchée en succession rapide, la température de consigne changera par incrément de un degré.

ACTIVER/DÉSACTIVER LES FONCTIONS SONORES

Un bip retentit lors de l'affichage d'un code d'erreur. Pour choisir entre le mode activation ou désactivation de la sonnerie, la commande doit être sur OFF (ARRÊT), appuyer sur la touche fléchée et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'affichage à DEL indique « ON » ou « OFF » (marche ou arrêt). Relâcher la touche fléchée lorsque le mode souhaité s'affiche.

FAHRENHEIT/CELSIUS

La commande sur « off », pour choisir entre Fahrenheit et Celsius, appuyer sur la touche fléchée et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l'affichage à DEL indique °F ou °C. Relâcher la touche lorsque le réglage souhaité s'affiche. La commande a un affichage à DEL à quatre chiffres. Lorsque l'affichage est activé, il indique la température de maintien actuelle, ainsi que des données de programmation.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

Les commandes de chauffage peuvent être verrouillées de manière à ne pas changer la température de consigne.

Pour verrouiller l'affichage, appuyer sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) et la touche fléchée vers le haut et les maintenir enfoncées en même temps. La DEL de verrouillage s'allume. Lorsque la DEL de verrouillage est allumée, toute autre programmation ne sera pas fonctionnelle autre que la séquence de clés requise pour déverrouiller le tableau.

Pour verrouiller l'affichage, appuyer sur la touche ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) et la touche fléchée vers le bas et les maintenir enfoncées en même temps. La DEL de verrouillage s'éteindra. Les touches de tableau reprendront leur fonction normale.

LOGICIEL HACCP ET GESTION DE CUISINE

Ces meubles chauffants peuvent être commandés munis d'une interface de communication en série en option pour une connexion à Internet via un dispositif Gateway. Ceci peut fournir des données d'enregistrement de température ainsi qu'une information de configuration et de diagnostic pouvant servir de documentation HACCP.

NAFEM DATA PROTOCOL COMPLIANT

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C (60 à 200 °F). Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

L'unité est équipée d'un thermostat indiquant une plage de 1 à 10. Utiliser un thermomètre indicateur à tige métallique pour mesurer la température interne du ou des produits à maintenir. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN

VIANDE	CELSIUS
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

Dans des circonstances normales, cet appareil devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne potentielle de cet appareil. La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

NETTOYER QUOTIDIENNEMENT

1. Mettre le bouton d'alimentation électrique en position « off ».
2. Laisser les surfaces de l'appareil refroidir.
3. Débrancher l'appareil de la source d'alimentation électrique
4. Sortir toutes les pièces amovibles telles que les grilles métalliques et porte-grilles. Nettoyer séparément les différents éléments détachés dans une zone de nettoyage ou un évier. Ne pas utiliser d'abrasif ou de nettoyants corrosifs.
5. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du appareil avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
6. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures du four avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial.
7. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.

   REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.
8. Enlever l'excès d'eau à l'aide d'une éponge et sécher avec un tissu propre ou un séchoir. Laisser la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement sec. Toujours remettre les pièces amovibles telles que les grilles métalliques et les porte-grilles en place avant de mettre en marche.
9. L'intérieur peut être essuyé avec une solution de désinfection après le nettoyage et le rinçage. Cette solution doit pouvoir être utilisée sur des surfaces de qualité alimentaire en acier inoxydable.
10. Essuyer le tableau de commande et les poignées de porte à fond car ces zones sont susceptibles d'héberger des restes de nourriture et des bactéries. Sécher le tableau de commande avec un tissu doux et propre.
11. Pour aider à conserver le revêtement protecteur sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur du support avec un nettoyant recommandé pour les surfaces en acier inoxydable. Asperger l'agent nettoyant sur un tissu propre et essuyer le grain de l'acier inoxydable. Pour les surfaces extérieures enduites en couleur et en option, les essuyer avec un tissu ou une éponge humide et utiliser un tissu propre pour sécher celles-ci.
12. Nettoyer les portes vitrées avec un nettoyant de vitre standard, de qualité.

CAUTION

Respecter toujours les réglementations en matière de santé (hygiène) locales ou nationales relatives à toutes les conditions de nettoyage et d'hygiène applicables aux équipements de restauration

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

GUIDE DE DÉPANNAGE - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Erreur Code	Description/Résultats	Cause Possible Dépannage Requis
E-10	**Défaut du capteur d'air (court-circuité)** *Four défectueux*	Court-circuit de la sonde d'air. Sonde d'air défectueuse ? Détacher le capteur du bornier. Utiliser un ohmmètre pour mesurer la résistance du capteur. Vérifier le capteur à 0 °C à l'aide d'un seau rempli d'eau glacée. Si le relevé est de 100 ohms, remplacer l'affichage. Si le relevé n'est pas de 100 ohms, remplacer le capteur.
E-11	**Défaut du capteur d'air (ouvert)** *Four défectueux*	Sonde d'air ouverte ou mauvais contact. Sonde d'air défectueuse ? Détacher le capteur du bornier. Utiliser un ohmmètre pour mesurer la résistance du capteur. Vérifier le capteur à 0 °C à l'aide d'un seau rempli d'eau glacée. Si le relevé est de 100 ohms, remplacer l'affichage. Si le relevé n'est pas de 100 ohms, remplacer le capteur.
E-30	**Température insuffisante** *Le four n'atteint pas la température sélectionnée*	Porte du four fermée ? Joint de porte en mauvais état ? Pas de préchauffage ? Surcharge du four ou contient des produits surgelés ? Sonde d'air ou de produit défectueuse ? Relais électronique défectueux ? Mauvais contact ou câble de chauffage en circuit ouvert ? Contacteur de sécurité déclenché ? Pour toute autre cause, appeler un réparateur.
E-31	**Température excessive** *Arrêt du four*	Câble en court-circuit ? Relais électronique défectueux ? Sonde d'air défectueuse ? Pour toute autre cause, appeler un réparateur.
E-80	**EEPROM - Erreur dans les données des fonctionnalités** *Four défectueux*	Contactez le fabricant pour toute opération de maintenance.
E-82	**EEPROM - Erreur dans les données prédéfinies** *Four défectueux*	Contactez le fabricant pour toute opération de maintenance.

GUIDE DE DÉPANNAGE - COMMANDE MANUELLE

PANNE	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas	Unité d'alimentation électrique insuffisante	Vérifier source d'alimentation.
	Fiche ou cordon défectueux.	Vérifier et réparer le cas échéant.
	Interrupteur défectueux.	Vérifier et réparer le cas échéant.
	Thermostat défectueux.	Remplacer le thermostat et calibrer.
Impossible de contrôler la température.	Thermostat défectueux.	Remplacer le thermostat et calibrer
	Élément mis à la terre.	Remplacer élément (vérifier ohm d'élément à terre - élément à 27,7 ohms)
Relevé de sonde de température incorrect.	Sonde de température défectueuse	Remplacer sonde de température.
	Calibrage erroné.	Calibrer en fonction des instructions figurant en page 9.

ENTRETIEN

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

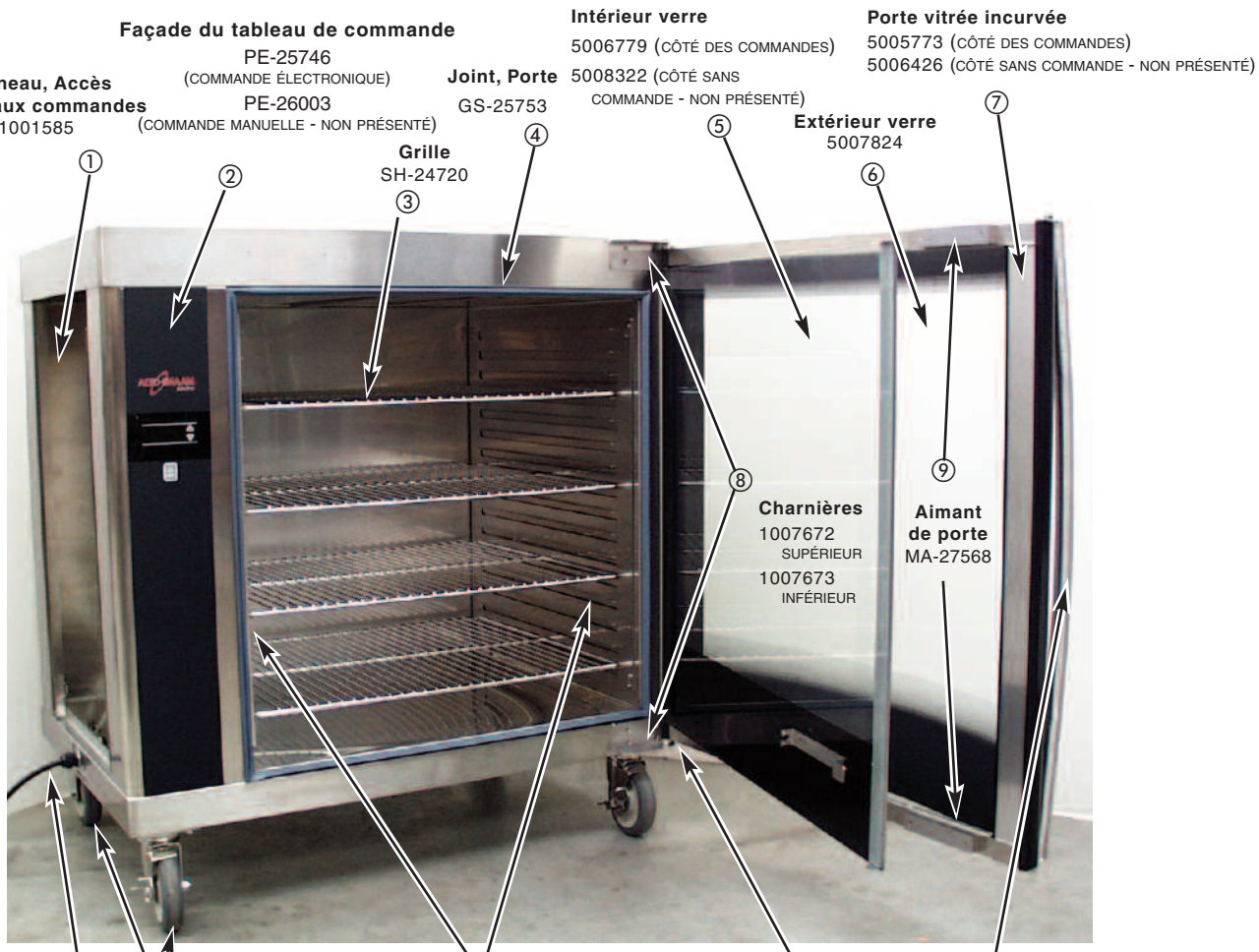
ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

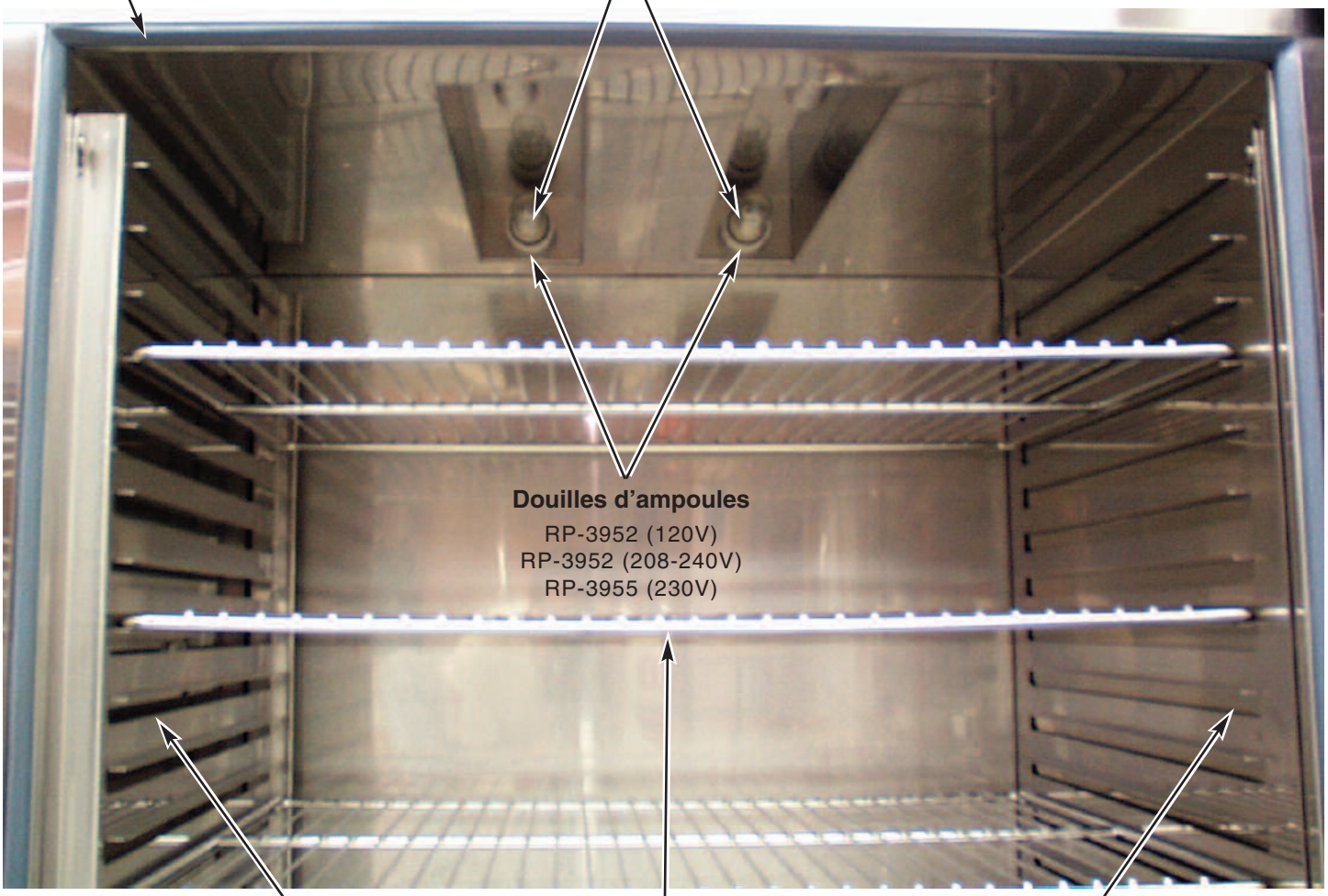
⚠ DANGER

LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

VUE DE DÉPANNAGE 1: COMPLÈTE DU MONTAGE


① Panneau, Accès latéral aux commandes 1001585
② Façade du tableau de commande PE-25746 (COMMANDE ÉLECTRONIQUE) PE-26003 (COMMANDE MANUELLE - NON PRÉSENTÉ)
③ Grille SH-24720
④ Joint, Porte GS-25753
⑤ Intérieur verre 5006779 (CÔTÉ DES COMMANDES) 5008322 (CÔTÉ SANS COMMANDE - NON PRÉSENTÉ)
⑥ Extérieur verre 5007824
⑦ Porte vitrée incurvée 5005773 (CÔTÉ DES COMMANDES) 5006426 (CÔTÉ SANS COMMANDE - NON PRÉSENTÉ)
⑧ Charnières 1007672 SUPÉRIEUR 1007673 INFÉRIEUR
⑨ Aimant de porte MA-27568
⑩ Cordon pélectrique CD-33840 (208/240V) CD-3397 (120V) CD-3922 (230V)
⑪ Roulettes CS-2026 PIVOTANTES CS-2025 FIXES
⑫ Râtelier latéral 5004361 CÔTÉ GAUCHE 5001901 CÔTÉ DROIT
⑬ Axe, Porte PI-26350 SUPÉRIEUR PI-26352 INFÉRIEUR
⑭ Poignée de porte HD-26900

VUE DE DÉPANNAGE 2: INTERIOR VUE DE DÉPANNAGE



ENTRETIEN

VUE DE DÉPANNAGE 3: PORTE VITRÉE À BATTANT SIMPLE

AVERTISSEMENT

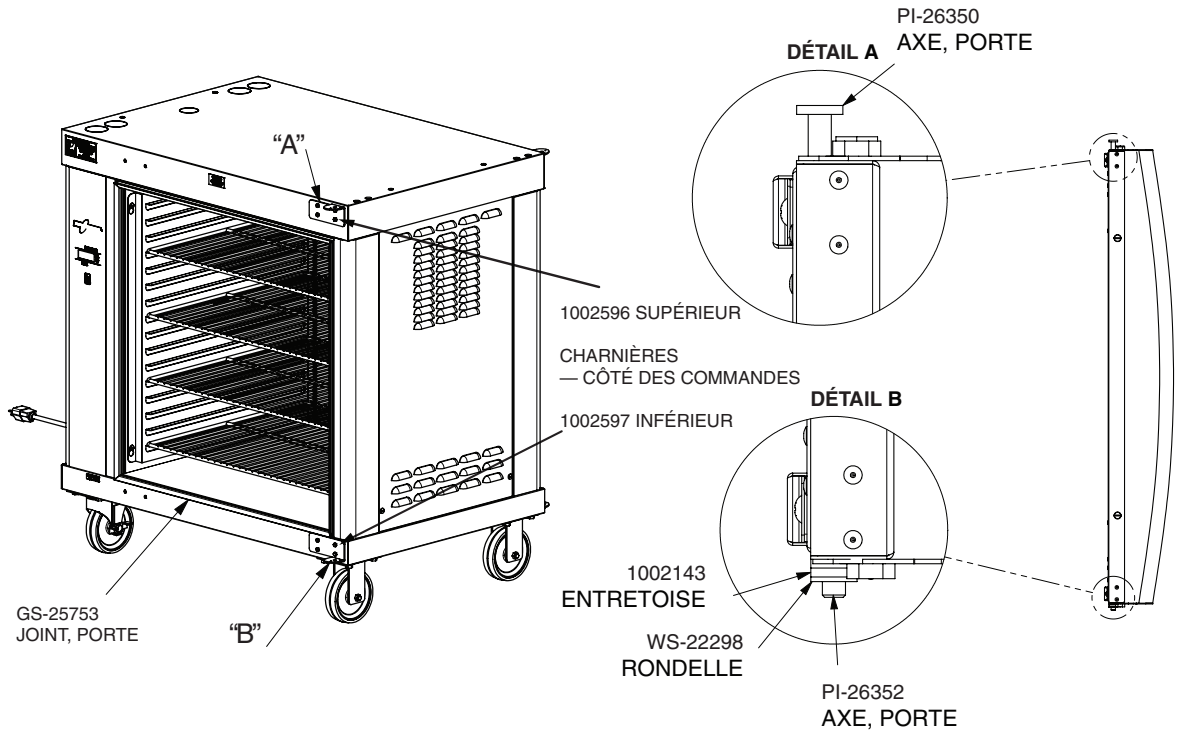
NE PAS TENTER DE DÉPOSER LA PORTE SANS AIDE. EN EFFET, ELLE EST EXTRÊMEMENT LOURDE ET RISQUE D'ÊTRE ENDOMMAGÉE ET DE PROBAQUE R DE GRABES BLESSURES SI ELLE VENAIT À TOMBER.

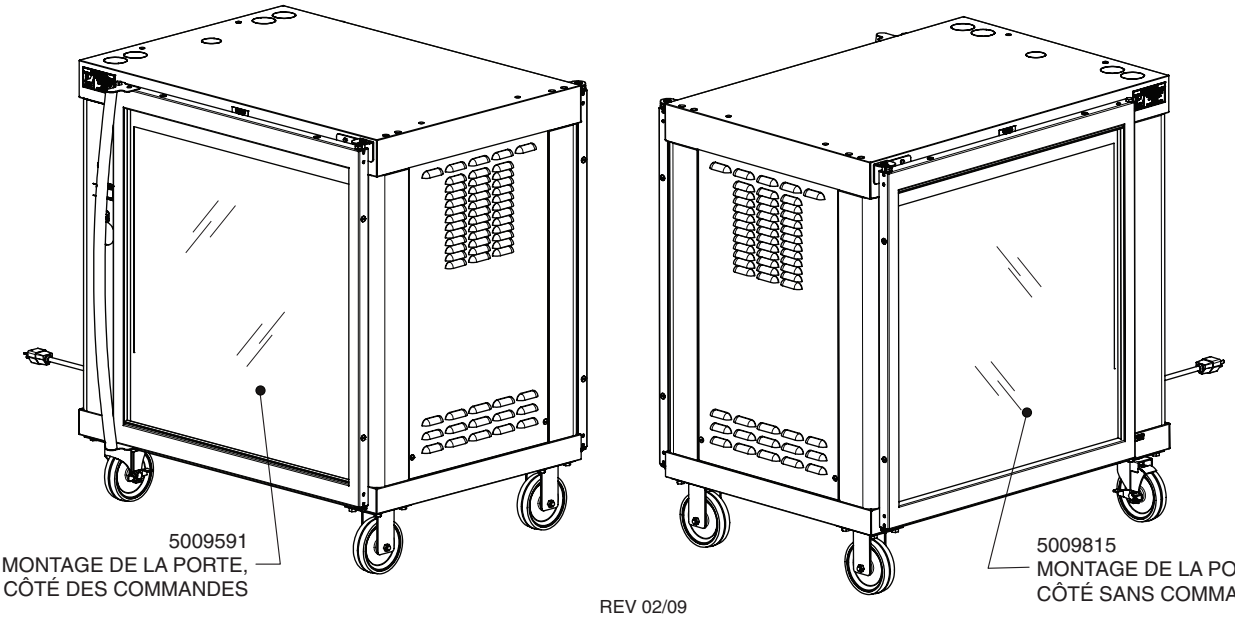
REMPLACEMENT DE LA PORTE :

ÉTAPE 1 : DÉPOSER L'AXE SUPÉRIEUR (PI-26350) DE LA PATTE "A" EN UTILISANT UN PETIT TOURNEVIS.

ÉTAPE 2 : MONTER LA PORTE SUR L'APPAREIL AVEC LES ENTRETOISES COMME INDIQUÉ (DÉTAIL B).

ÉTAPE 3 : VEILLER À CE QUE LA PORTE SOIT ALIGNÉE ET INSÉRER À NOUVEAU L'AXE SUPÉRIEUR.





REV 02/09

VUE DE DÉPANNAGE 4: PANNEAU ARRIÈ RE EN ACIER INOXYDABLE

REMPLACEMENT DE L'ARRIÈRE :

ÉTAPE 1: RETIRER LA PORTE ARRIÈRE, LE JOINT EN CAOUTCHOUC, LES CHARNIÈRES ET 28 VIS DE LA BANDE DE JOINTS

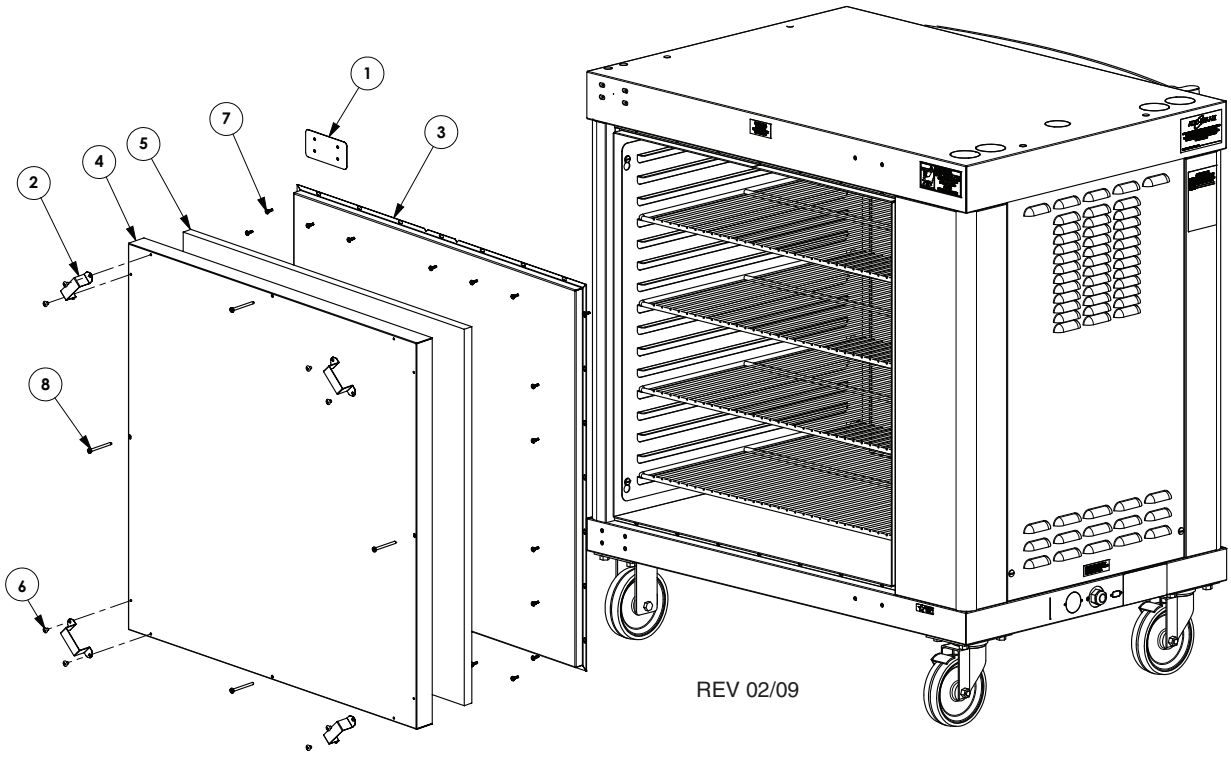
ÉTAPE 2: ATTACHER LE PANNEAU ARRIÈRE INTERNE AVEC 24 : SC-25849

ÉTAPE 3: INSÉRER IN-2003 DANS LE PANNEAU ARRIÈRE EXTERNE

ÉTAPE 4: ATTACHER LE PANNEAU ARRIÈRE EXTERNE AVEC 4 : SC-27843

ÉTAPE 5: ATTACHER 4 SUPPORTS D'ENTRETOISE AVEC 2 DE CHAQUE : SC-2459

ÉTAPE 6: ATTACHER 2 PLAQUES-COUVERCLES DE CHARNIÈRE AVEC 4 DE CHAQUE : SC-23151



CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	COUVERCLE, FIXATION DE CHARNIÈRE	1002446	2
2	ENTRETOISE, ARRIÈRE MASSIF	1002822	4
3	PANNEAU, ARRIÈRE, MASSIF, INTERNE	1006652	1
4	PANNEAU, ARRIÈRE, MASSIF	1006746	1
5	ISOLANT, FIBRE DE VERRES, N° 3 DENS 1/2 PO ÉPAISSEUR	IN-2003	2
6	8-32 X 1/4" PHIL VIS	SC-2459	8
7	VIS AUTOTARAUDEUSE 8-32 X 1/2	SC-25849	24
8	VIS, 8/32 X 2 LG.	SC-27843	4

ENTRETIEN

VUE DE DÉPANNAGE 5 : PORTE VITRÉE INCURVÉE À BATTANT DOUBLE

AVERTISSEMENT

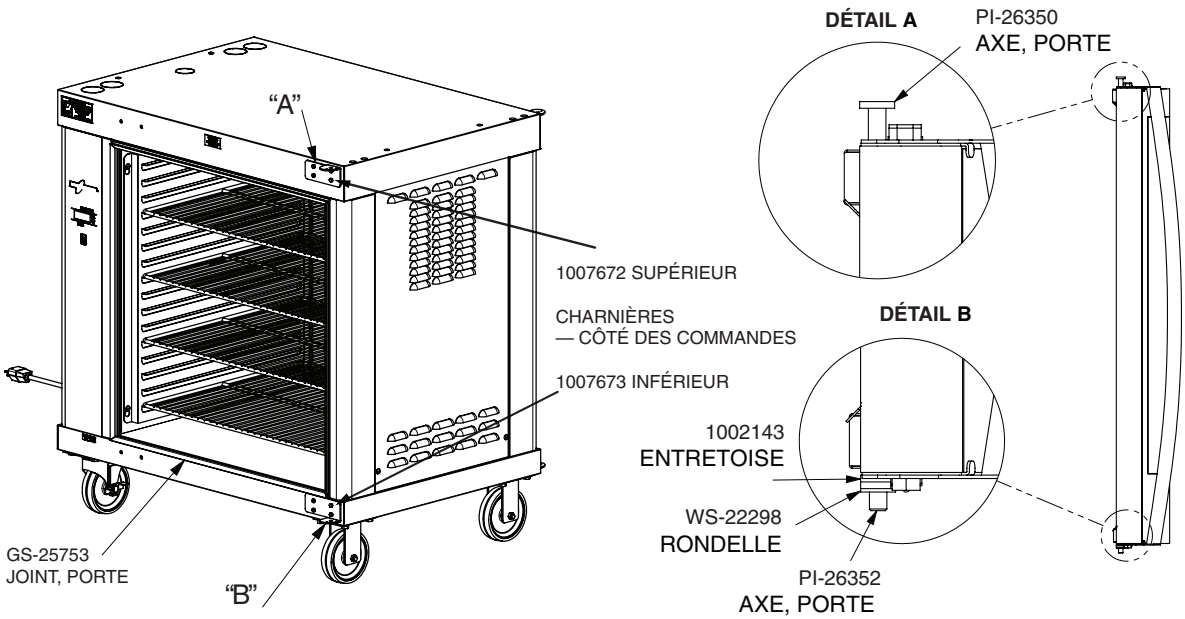
NE PAS TENTER DE DÉPOSER LA PORTE SANS AIDE. EN EFFET, ELLE EST EXTRÊMEMENT LOURDE ET RISQUE D'ÊTRE ENDOMMAGÉE ET DE PROBAQUE R DE GRABES BLESSURES SI ELLE VENAIT À TOMBER.

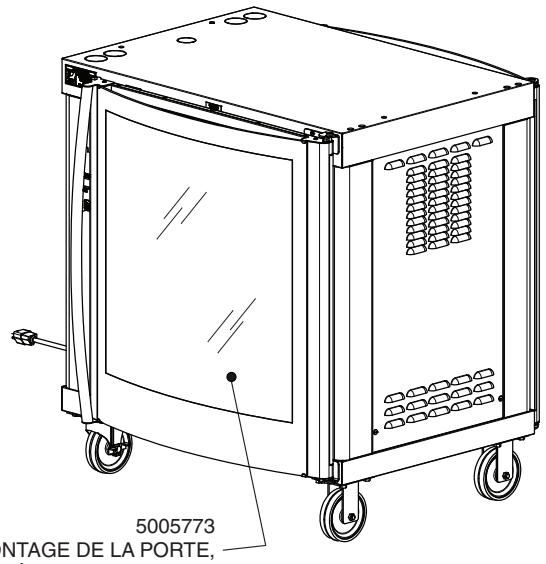
REMPLACEMENT DE LA PORTE :

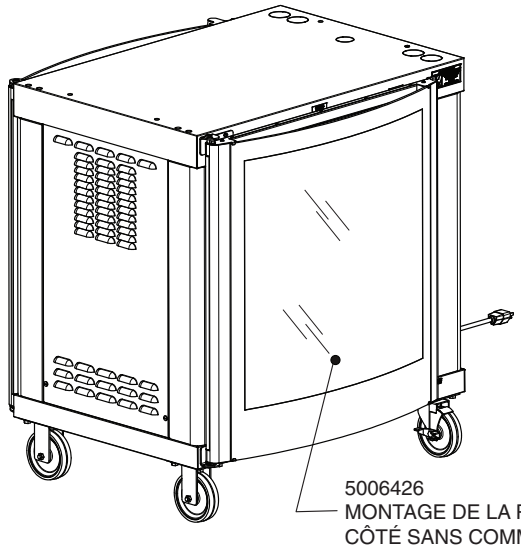
ÉTAPE 1 : DÉPOSER L'AXE SUPÉRIEUR (PI-26350) DE LA PATTE "A" EN UTILISANT UN PETIT TOURNEVIS.

ÉTAPE 2 : MONTER LA PORTE SUR L'APPAREIL AVEC LES ENTRETOISES COMME INDIQUÉ (DÉTAIL B).

ÉTAPE 3 : VEILLER À CE QUE LA PORTE SOIT ALIGNÉE ET INSÉRER À NOUVEAU L'AXE SUPÉRIEUR.

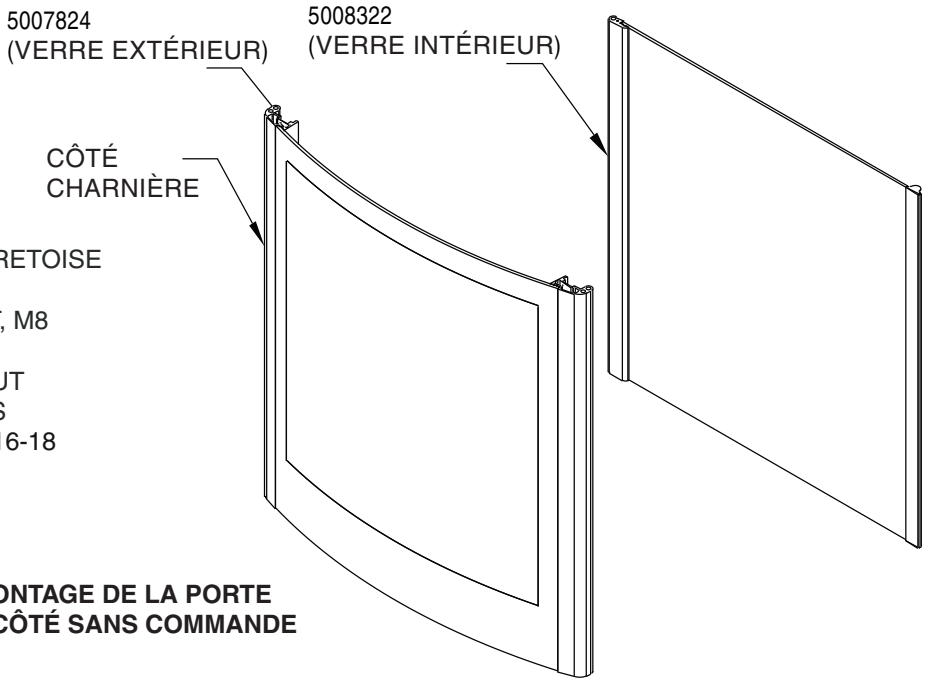






REV 02/09

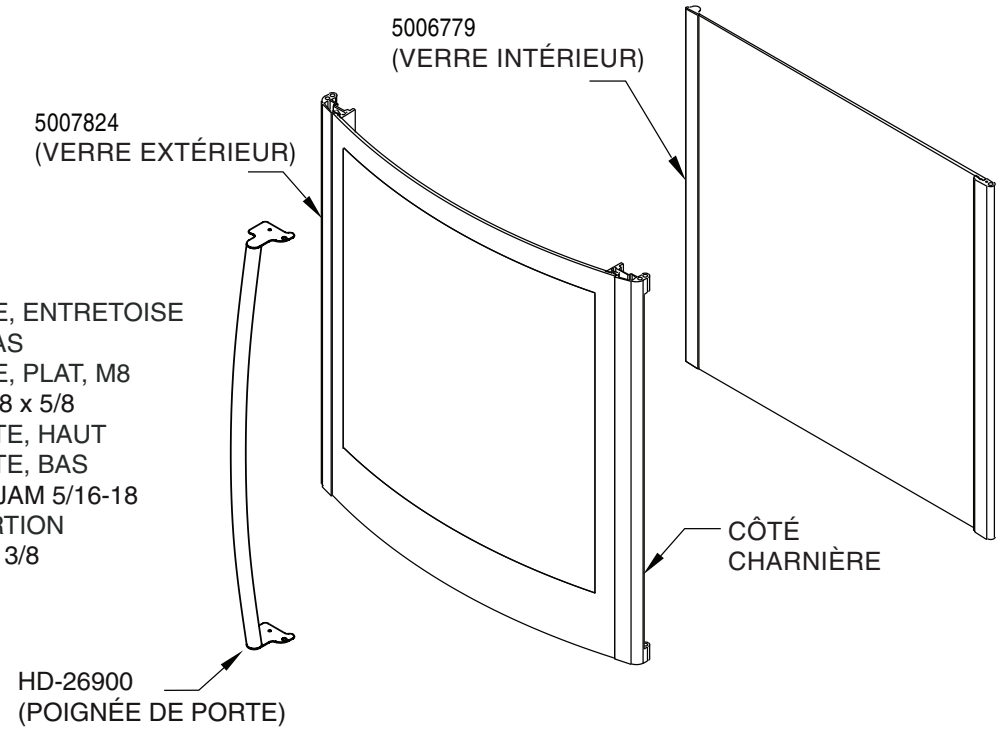
VUE DE DÉPANNAGE 5A : PORTE VITRÉE INCURVÉE À BATTANT DOUBLE



SERRAGE REQUIS

(1)	1002143	RONDELLE, ENTRETOISE PORTE, BAS
(1)	WS-22298	RONDELLE, PLAT, M8
(3)	SC-2900	VIS, 5/16-18 x 5/8
(1)	PI-26350	AXE, PORTE, HAUT
(1)	PI-26352	AXE, PORTE, BAS
(1)	NU-25897	NUT, HEX JAM 5/16-18
(1)	SC-25781	VIS, INSERTION
(6)	SC-22378	VIS, 8-32 x 3/8

5006426 — MONTAGE DE LA PORTE - CÔTÉ SANS COMMANDE



SERRAGE REQUIS

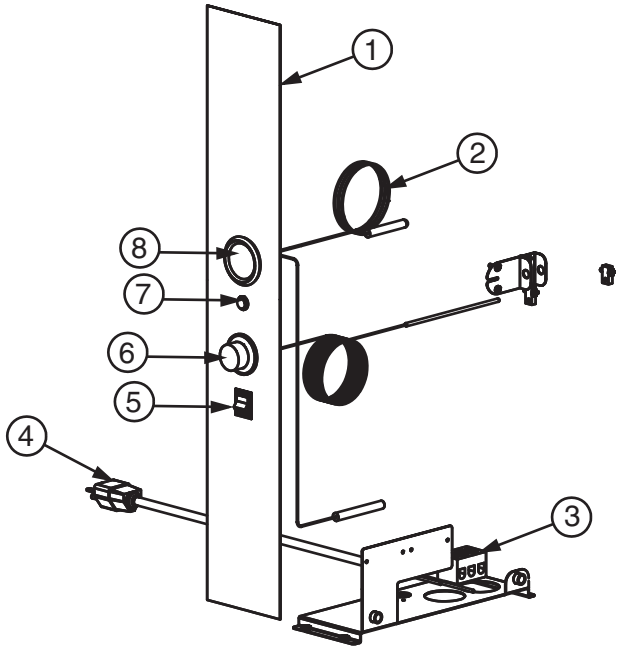
(1)	1002143	RONDELLE, ENTRETOISE PORTE, BAS
(1)	WS-22298	RONDELLE, PLAT, M8
(3)	SC-2900	VIS, 5/16-18 x 5/8
(1)	PI-26350	AXE, PORTE, HAUT
(1)	PI-26352	AXE, PORTE, BAS
(1)	NU-25897	NUT, HEX JAM 5/16-18
(1)	SC-25781	VIS, INSERTION
(6)	SC-22378	VIS, 8-32 x 3/8

5005773 — MONTAGE DE LA PORTE - CÔTÉ DES COMMANDES

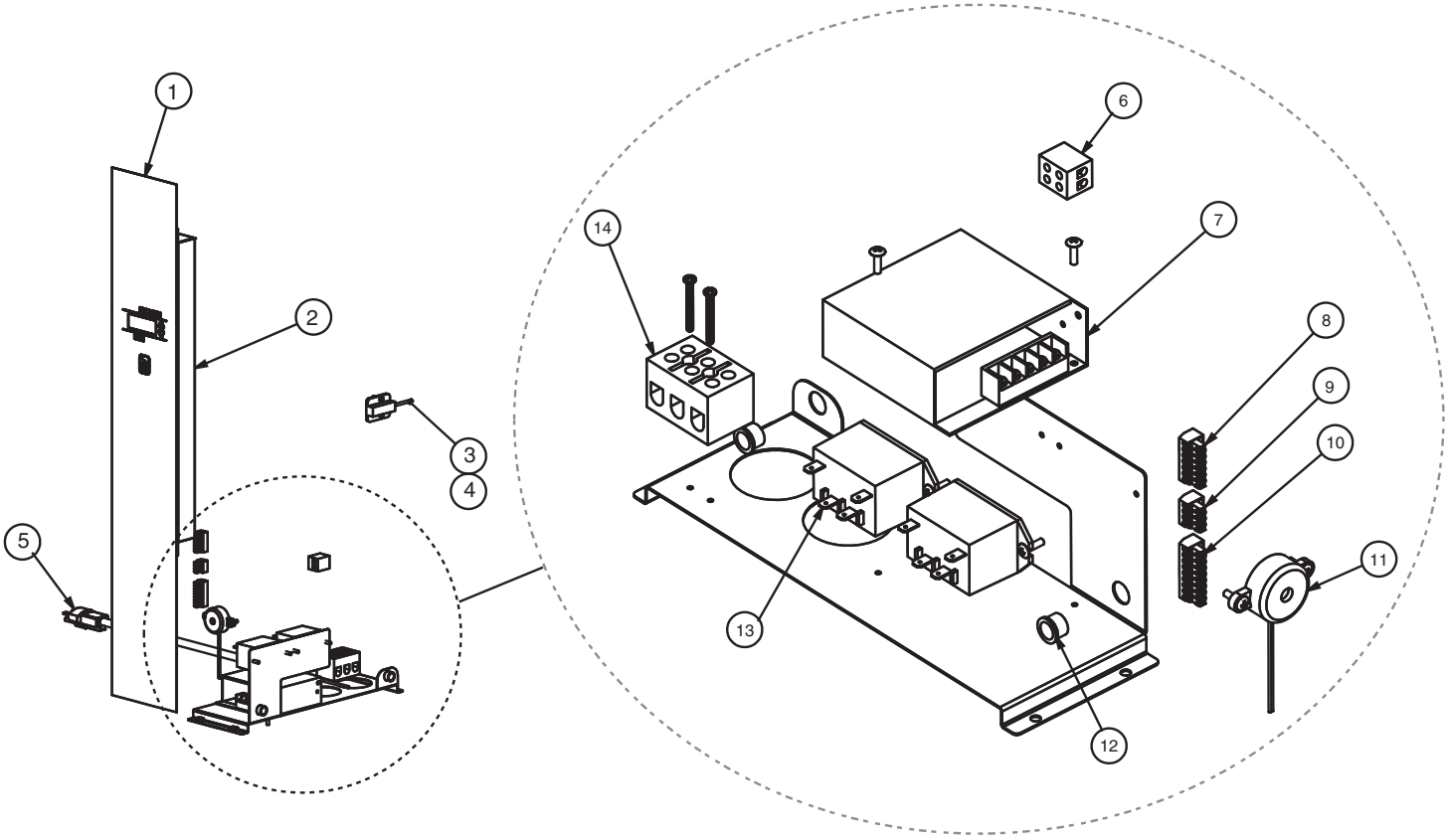
REV 02/09

ENTRETIEN

VUE DE DÉPANNAGE 6: ÉLECTRIQUE - COMMANDE MANUELLE



VUE DE DÉPANNAGE 7: ÉLECTRIQUE - COMMANDE ÉLECTRONIQUE



KIT DE REMPLACEMENT DE CÂBLES

KIT D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT, N° 4876

COMPREND:

CB-3044	ÉLÉMENT DE CÂBLE CHAUFFANT	.64 M
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	.8
IN-3488	COIN ISOLANT	.2 M
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	.8
BU-3106	DOUILLE GODET	.8
SL-3063	MANCHON ISOLANT	.8
TA-3540	RUBAN HAUTE TEMPÉRATURE	.1 ROULEAU
ST-2439	GOUJON, 10/32	.8
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	.16

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

* NON PRÉSENTÉ

VUE DE DÉPANNAGE 1: COMPLÈTE DU MONTAGE

		MODÈLES >	MANUELLE		ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	PANNEAU, ACCÈS LATÉRAL AUX COMMANDES		1001585	2	1001585	2
2	FAÇADE DU TABLEAU DE COMMANDE		PE-26003*	1	PE-25746	1
3	GRILLE		SH-24720	4	SH-24720	4
4	JOINT, PORTE		GS-25753	2	GS-25753	2
5	INTÉRIEUR VERRE	CÔTÉ DES COMMANDES	5006779	1	5006779	1
		CÔTÉ SANS COMMANDE	5008322	1	5008322	1
6	EXTÉRIEUR VERRE		5007824	1	5007824	1
7	PORTE VITRÉE INCURVÉE	CÔTÉ DES COMMANDES	5005773	1	5005773	1
		CÔTÉ SANS COMMANDE	5006426*	1	5006426*	1
8	CHARNIÈRE, PORTE	SUPÉRIEUR	1007672	2	1007672	2
		INFÉRIEUR	1007673	2	1007673	2
9	AIMANT DE PORTE		MA-27568	2	MA-27568	2
10	CORDON PÉLECTRIQUE	120V	CD-3397	1	CD-3397	1
		208/240V	CD-33840	1	CD-33840	1
		230V	CD-3922	1	CD-3922	1
11	ROULETTES	PIVOTANTES	CS-2026	2	CS-2026	2
		FIXES	CS-2025	2	CS-2025	2
12	RÂTELIER LATÉRAL	CÔTÉ GAUCHE	5004361	1	5004361	1
		CÔTÉ DROIT	5001901	1	5001901	1
13	AXE, PORTE	SUPÉRIEUR	PI-26350	2	PI-26350	2
		INFÉRIEUR	PI-26352	2	PI-26352	2
14	POIGNÉE DE PORTE		HD-26900	1	HD-26900	1

SERVICE PARTS LIST

* NON PRÉSENTÉE

VUE DE DÉPANNAGE 2: INTERIOR VUE DE DÉPANNAGE

		MODÈLES >	MANUELLE		ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	JOINT, PORTE		GS-25753	2	GS-25753	2
2	AMPOULES	120V	LP-33598	4	LP-33598	4
		208/240V & 230V	LP-33803	4	LP-33803	4
3	DOUILLES D'AMPOULES		RP-3952	4	RP-3952	4
4	RÂTELIER LATÉRAL	CÔTÉ GAUCHE	5001901	1	5001901	1
		CÔTÉ DROIT	5004361	1	5004361	1
5	GRILLE		SH-24720	4	SH-24720	4

VUE DE DÉPANNAGE 3: PORTE VITRÉE À BATTANT SIMPLE

		MODÈLES >	MANUELLE		ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	MONTAGE DE LA PORTE, PLANE	CÔTÉ DES COMMANDES	5009591	1	5009591	1
		CÔTÉ SANS COMMANDE	5009815	1	5009815	1
2	CHARNIÈRE, PORTE	SUPÉRIEUR	1002596	1	1002596	1
		INFÉRIEUR	1002597	1	1002597	1
3	JOINT, PORTE		GS-25753	2	GS-25753	2
4	AXE, PORTE	SUPÉRIEUR	PI-26350	2	PI-26350	2
		INFÉRIEUR	PI-26352	2	PI-26352	2

VUE DE DÉPANNAGE 4: PANNEAU ARRIÈ RE EN ACIER INOXYDABLE

		MODÈLES >	MANUELLE		ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	ENSEMBLE D'ARRIÈRE MASSIF (INCLUT TOUT CE QUI EST INDIQUÉ CI-DESSOUS)		5007864	1	5007864	1
2	JOINT, PORTE		GS-28123	1	GS-28123	1
3	ISOLANT		IN-2003	2	IN-2003	2
4	VIS, 8-32 X 2 LG.		SC-27843	4	SC-27843	4
5	VIS AUTOTARAUDEUSE 8-32 X 1/2		SC-25849	24	SC-25849	24
6	VIS 8-32 X 1/4" PHIL		SC-2459	8	SC-2459	8
7	PANNEAU, ARRIÈRE, MASSIF		1006746	1	1006746	1
8	PANNEAU, ARRIÈRE, MASSIF, INTERNE		1006652	1	1006652	1
9	ENTRETOISE, ARRIÈRE MASSIF		1002822	4	1002822	4
10	COUVERCLE, FIXATION DE CHARNIÈRE		1002446	2	1002446	2

VUE DE DÉPANNAGE 5 : PORTE VITRÉE INCURVÉE À BATTANT DOUBLE

		MODÈLES >	MANUELLE		ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	PORTE VITRÉE INCURVÉE	CÔTÉ DES COMMANDES	5005773	1	5005773	1
		CÔTÉ SANS COMMANDE	5006426	1	5006426	1
2	CHARNIÈRE, PORTE	SUPÉRIEUR	1007672	2	1007672	2
		INFÉRIEUR	1007673	2	1007673	2
3	JOINT, PORTE		GS-25753	2	GS-25753	2
4	AXE, PORTE	SUPÉRIEUR	PI-26350	2	PI-26350	2
		INFÉRIEUR	PI-26352	2	PI-26352	2

VUE DE DÉPANNAGE 5A: PORTE VITRÉE INCURVÉE À BATTANT DOUBLE

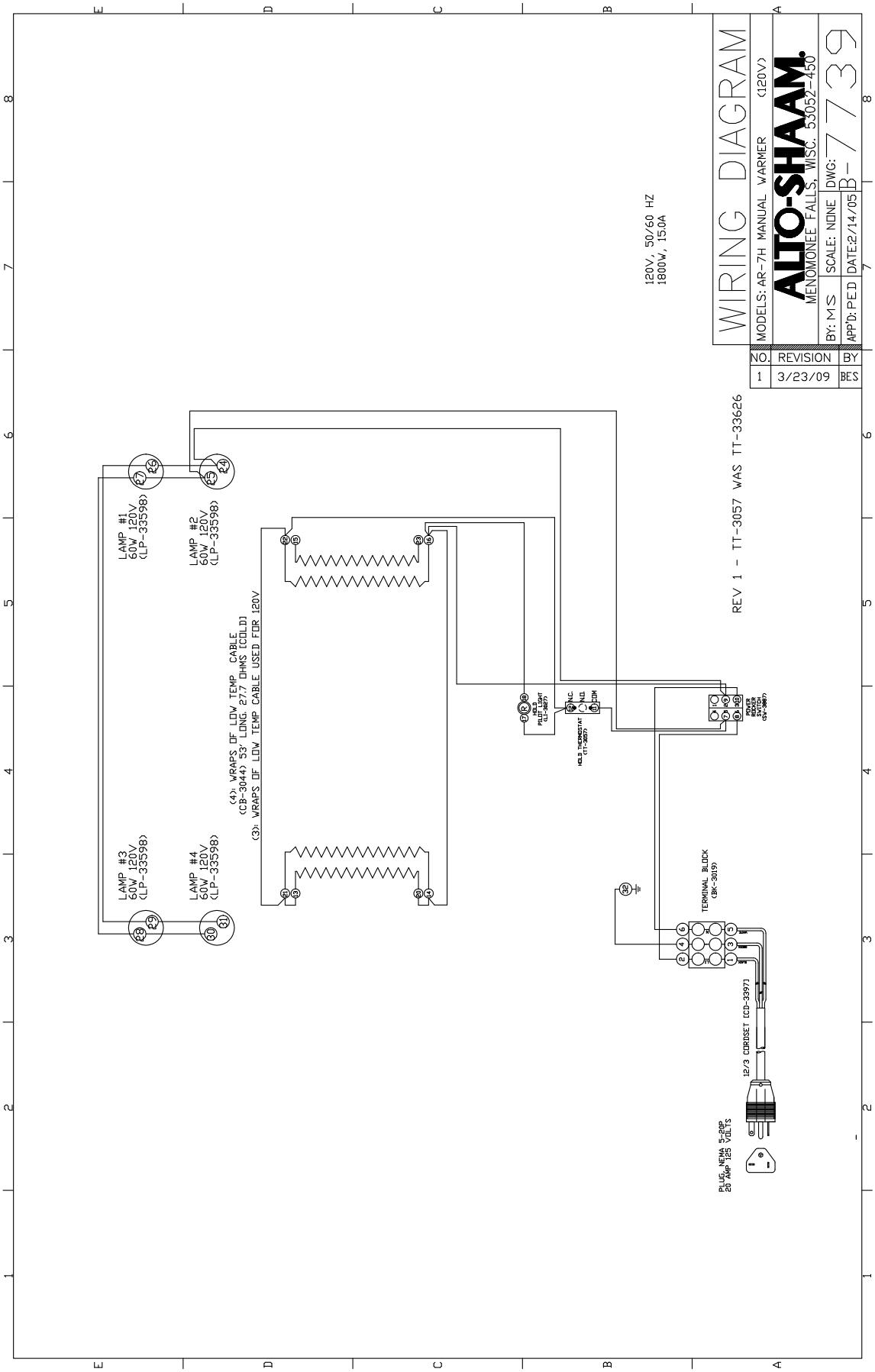
		MODÈLES >	MANUELLE		ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ	RÉFÉRENCE	QTÉ
1	PORTE VITRÉE INCURVÉE	CÔTÉ DES COMMANDES	5005773	1	5005773	1
		CÔTÉ SANS COMMANDE	5006426	1	5006426	1
2	INTÉRIEUR VERRE	CÔTÉ DES COMMANDES	5006779	1	5006779	1
		CÔTÉ SANS COMMANDE	5008322	1	5008322	1
3	EXTÉRIEUR VERRE		5007824	1	5007824	1
4	POIGNÉE DE PORTE		HD-26900	1	HD-26900	1

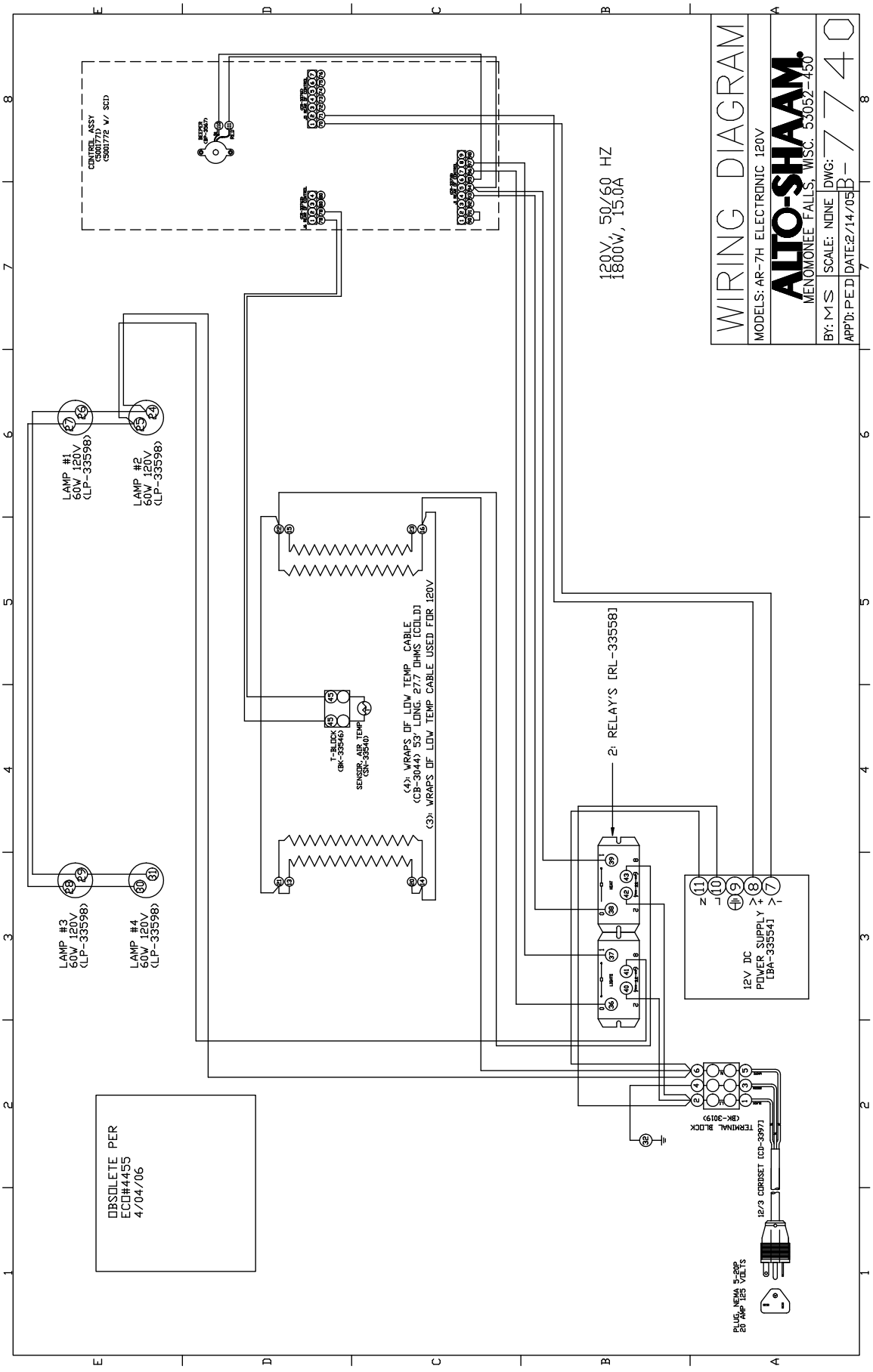
VUE DE DÉPANNAGE 6: ÉLECTRIQUE - COMMANDE MANUELLE

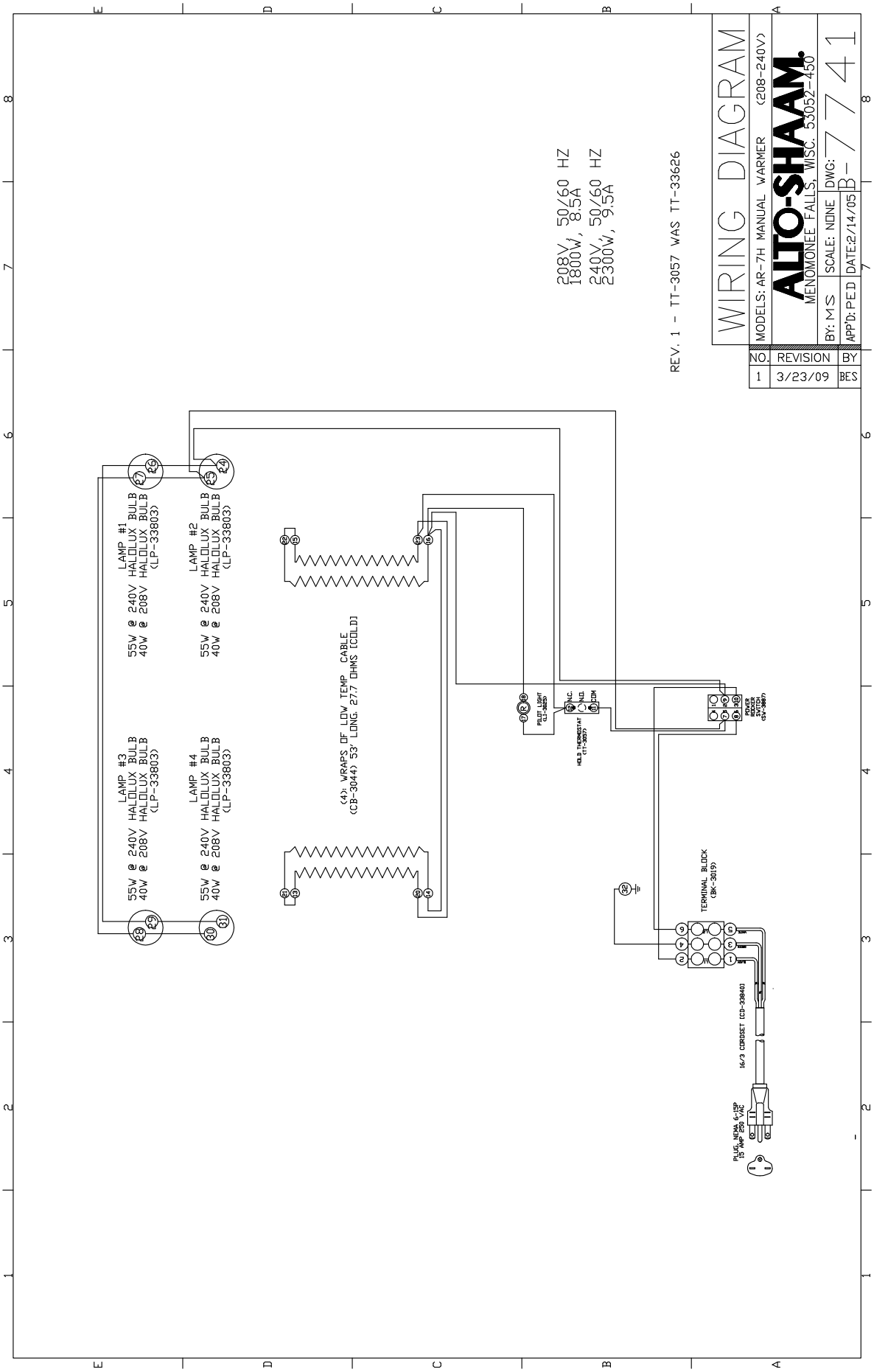
		MODÈLES >	MANUELLE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ
1	FAÇADE DU TABLEAU DE COMMANDE		PE-26003	1
2	THERMOSTAT, LENT, 93°C		TT-3057	1
3	BORNIER D'ALIMENTATION		BK-3019	1
4	CORDON PÉLECTRIQUE	120V	CD-3397	1
		208/240V	CD-33840	1
		230V	CD-3922	1
5	INTERRUPTEUR, À BASCULE		SW-3887	1
6	BOUTON DE THERMOSTAT		KN-3469	1
7	VOYANT	120V	LI-3027	1
		208/240V	LI-3025	1
		230V	LI-3951	1
8	SONDE DE TEMPÉRATURE		GU-3273	1

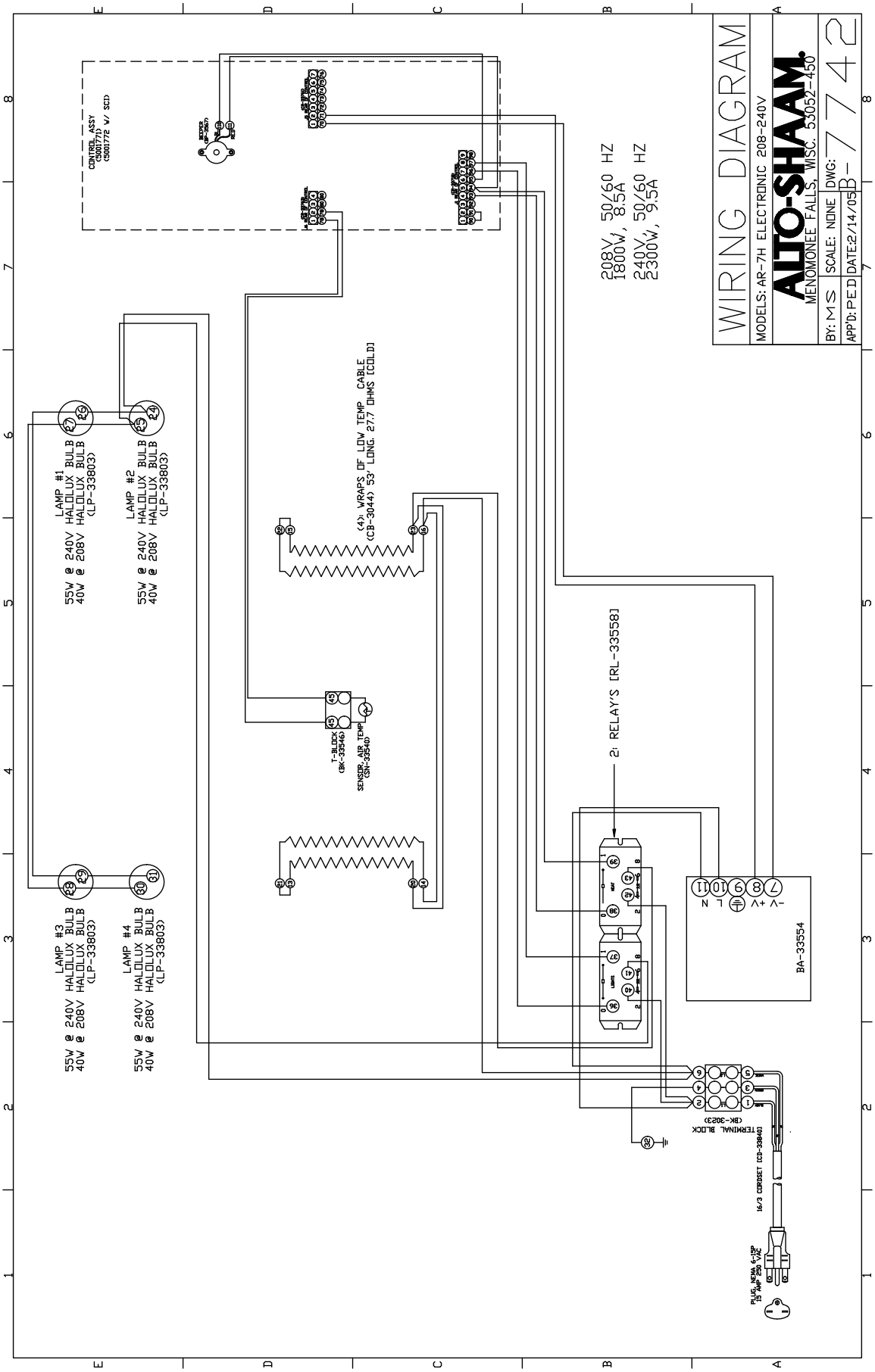
VUE DE DÉPANNAGE 7: ÉLECTRIQUE - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

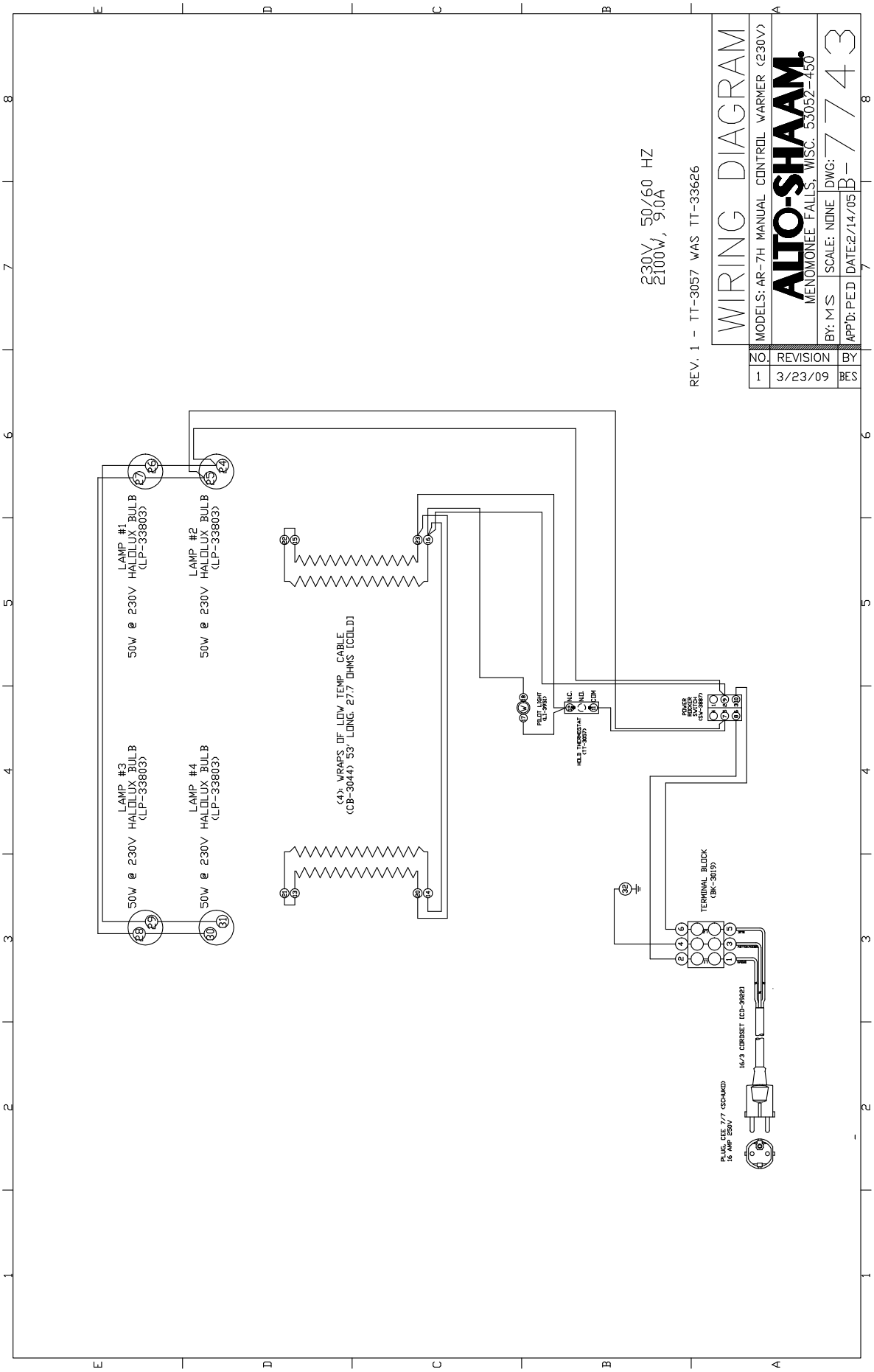
		MODÈLES >	ÉLECTRONIQUE	
CODE D'ARTICLE	DESCRIPTION DE LA PIÈCE		RÉFÉRENCE	QTÉ
1	FAÇADE DU TABLEAU DE COMMANDE		PE-25746	1
2	MONTAGE DES COMMANDES		5001771	1
3	CAPTEUR, TEMPÉRATURE		SN-33540	1
4	BLOC, CAPTEUR		BK-24427	1
5	CORDON PÉLECTRIQUE	120V	CD-3397	1
		208/240V	CD-33840	1
		230V	CD-3922	1
6	PLAQUE À BORNES, PORCELAINE		BK-33546	1
7	TABLEAU, ALIMENTATION, 12V CC, INTERRUPTEUR		BK-33554	1
8	CONNECTEUR, 7 GOUPILLE		CR-33761	1
9	CONNECTEUR, 4 GOUPILLE		CR-33763	1
10	CONNECTEUR, 9 GOUPILLE		CR-33718	1
11	SONNERIE		BP-3567	1
12	DOUILLE		BU-3006	2
13	RELAIS		RL-33558	2
14	BORNIER D'ALIMENTATION		BK-3019	1

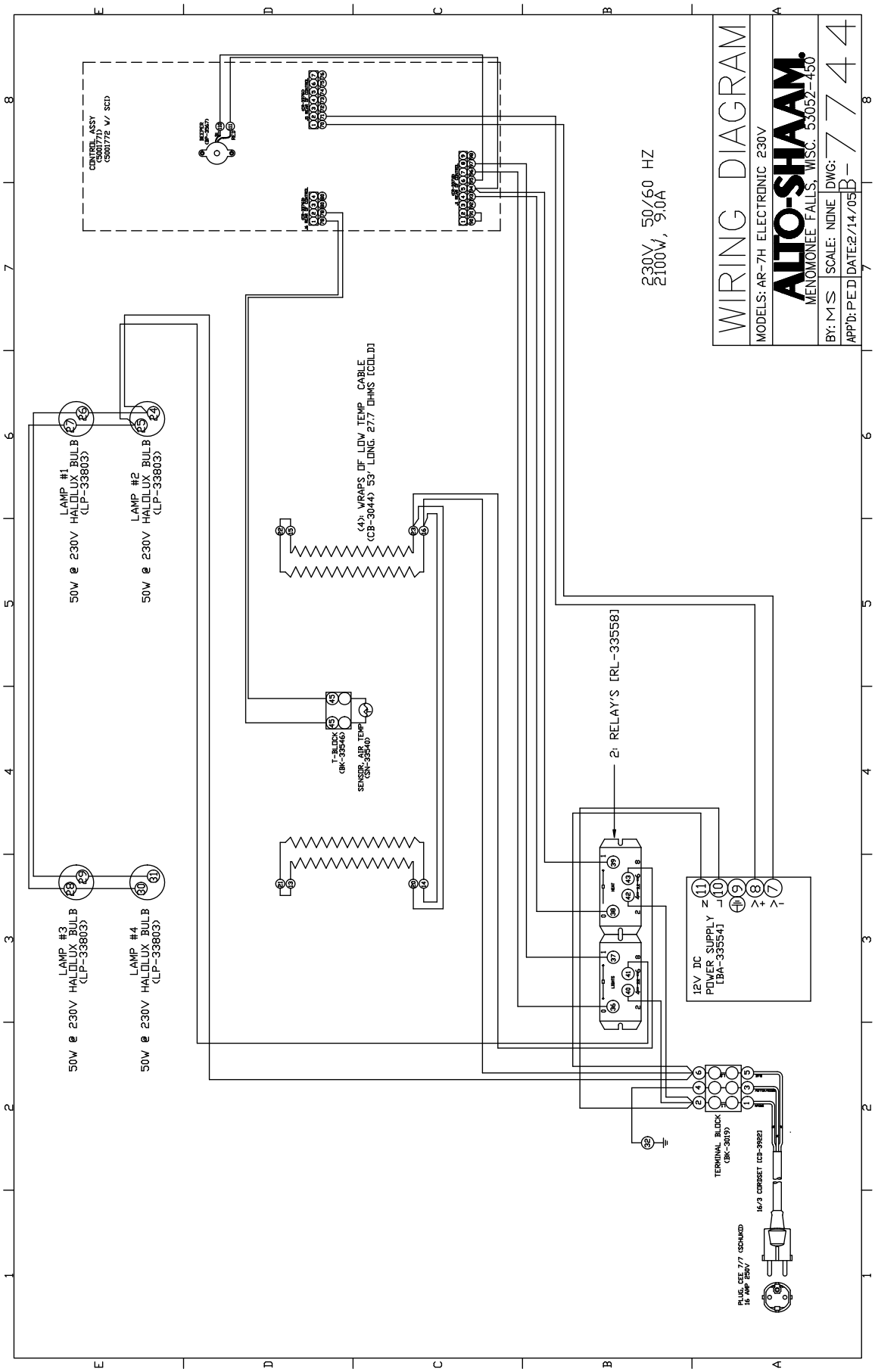

WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H MANUAL WARMER (120V)
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-739
APP'D: PE.D
DATE:2/14/05
NO. REVISION BY
1 3/23/09 BES
120V, 50/60 HZ
1800W, 15.0A
REV 1 - TT-3057 WAS TT-33626
LAMP #1
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #2
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #3
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #4
60W 120V
(LP-33598)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
(3) WRAPS OF LOW TEMP CABLE USED FOR 120V
HOLD THERMOSTAT
(TT-3057)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
12/3 CORDSET (CD-33971)
PLUG NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 120V
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-774
APP'D: PE.D
DATE:2/14/05
120V, 50/60 HZ
1800W, 15.0A
CONTROL ASSY
(S001771) (S001772 W/ SCD)
LAMP #1
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #2
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #3
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #4
60W 120V
(LP-33598)
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53" LONG. 27.7 OHMS [COLD]
(3): WRAPS OF LOW TEMP CABLE USED FOR 120V
2: RELAY'S [RL-33558]
12V DC
POWER SUPPLY
[BA-33554]
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
12/3 CORDSET (CD-33971)
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
OBSOLETE PER
ECO#4455
4/04/06


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H MANUAL WARMER (208-240V)
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7741
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
NO. REVISION BY
1 3/23/09 BES
REV. 1 - TT-3057 WAS TT-33626
208V, 50/60 HZ
1800W, 8.5A
240V, 50/60 HZ
2300W, 9.5A
LAMP #1
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #3
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
PILOT LIGHT
(LT-3029)
HOLD THERMOSTAT
(TT-3057)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
16/3 CORDSET (CD-39840)
PLUG, NEMA 6-15P
15 AMP 250 VAC


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 208-240V
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7742
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
208V, 50/60 HZ
1800W, 8.5A
240V, 50/60 HZ
2300W, 9.5A
CONTROL ASSY
(500772) W/ SCD
(500772 W/ SCD)
LAMP #1
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #3
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
2: RELAY'S [RL-33558]
BA-33554
TERMINAL BLOCK
(BK-3023)
16/3 CORDSET (CD-33840)
PLUG, NEMA 6-15P
15 AMP 250 VAC


WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
MODELS: AR-7H MANUAL CONTROL WARMER (230V)
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7743
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
NO. REVISION BY
1 3/23/09 BES
REV. 1 - TT-3057 WAS TT-33626
230V, 50/60 HZ
2100w, 9.0A
LAMP #1
50w @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
50w @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #3
50w @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
50w @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53" LONG. 27.7 OHMS (COLD)
PILOT LIGHT
(LT-3050)
HOLD THERMOSTAT
(TT-3057)
POWER
ON/OFF
SWITCH
(SW-3887)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
16/3 CORDSET (CD-39021)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 230V
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7744
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
230V, 50/60 HZ
2100W, 9.0A
CONTROL ASSY
(CB01772 W/ SCD)
LAMP #1
HALOLUX BULB
(LP-33803)
50W @ 230V
LAMP #2
HALOLUX BULB
(LP-33803)
50W @ 230V
LAMP #3
HALOLUX BULB
(LP-33803)
50W @ 230V
LAMP #4
HALOLUX BULB
(LP-33803)
50W @ 230V
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS (COLD)
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
2: RELAY'S (RL-335581)
12V DC
POWER SUPPLY
(BA-335541)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V
16/3 CORDSET (CB-39821)

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.

Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :

   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

ALTO-SHAAM GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson/maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules et/ou de la vitrine suite à des dommages quelconques.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.
7. Toute perte ou dommage résultant d'une panne, y compris la perte de produit ou tout dommage indirects ou fortuits, quels qu'ils soient.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

En vigueur 02/09

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____

Tension : _____ Lieu d'achat : _____

Numéro de série : _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis

TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT

www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.